ガステーブル 取扱説明書 保証書付

Selevy-搭載 センサーコンロ

品名コード

LC2214S5SGL LC2214S5SGR LC2214S7DBL LC2214S7DBR

ごあいさつ

このたびは、ハーマンのガステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

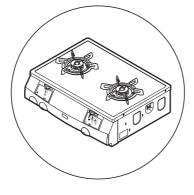
この取扱説明書の42ページが保証書になっています。記載してあるお買い 上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

型 式 名 LC2214L

LC2214R





もくじ

ページ

1. 使用前に

● とくに注意していただきたいこと ・・1 ~ 4
●機器の組立てと設置 ・・・・5~7
・組立てかた ・・・・・・・・5
・設置場所について ・・・・・・・5
・周囲の防火措置 ・・・・・・・・6
・ガス接続について ・・・・・・・7
● 使用前の準備 ・・・・・・・8
●各部のなまえと特長 ・・・・9~12

2. 使いかた

■ コンロを使用するときの注意・・13~16
●点火・消火のしかた ・・・17~18
●湯わかしモード ・・・・・19~20
● タイマーモード · · · · · · · 21 ~ 22
● 揚げものモード ·····23~24
●炊飯モード・・・・・・25~28
安全機能・温度センサーについて・・29~30

3. 点検・お手入れ、他

■ 点検・お子入れ・・・・・31~34
・点検・・・・・・・・・・・31
・お手入れ ・・・・・・・32~34
(お手入れ後の取り付け方法)
●故障かな?と思ったら ・・35~36
●アフターサービス ・・・・・37
●仕様·····38
●保証書 ・・・・・・・・42



とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・ 表示をしています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

危害・損害の程度による内容の区分

	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、 火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、 火災が想定される内容です。
 	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の みが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	 安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

注意・禁止内容の絵表示

発火注意	② 必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- ・火をつけない
- ・電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない 火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、



- ①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。







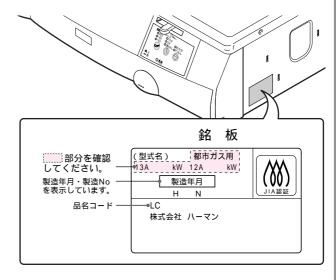


⚠警告



必ず銘板(機器右側面に貼付)に表示してあるガス(ガスグループ)で使用する 転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に連絡してください。





機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず 守ってください。

距離が近いと火災の原因になります。

□◇6ページ『周囲の防火措置』を参照してく ださい。



可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける取り付けなかった場合、火災の原因になります。

防熱板の購入は、お買い求めの販売店また は、もよりの弊社に連絡してください。

⇒6ページ『周囲の防火措置』を参照してく ださい。



機器を設置したあとの機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い求めの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。



火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない 料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因 になります。

● とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。





つづく

とくに注意していただきたいこと

つづき



燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー 缶が爆発するおそれがあります。





引火のおそれのあるものは使用しない機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。



使用後は必ず消火を確認する 就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。





分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に 分解したり修理・改造を行わない。ガス 漏れや火災の原因になります。



火がついたまま持ち運ばない 火災ややけどの原因になります。



異常時・緊急時の処置

●使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、 下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよ りのガス事業者に連絡する。

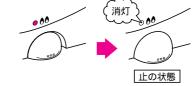
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①バーナーの火を消す。

(点火/消火ボタンを止の状態にする。)

 $\hat{\Gamma}$

②機器のガス栓を閉じる。





● 再使用するときは、13ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。



ガラス注意

●トッププレートに衝撃を加えない。 トッププレートのガラス破損につながり、 異常過熱や火災の原因になります。もし破 損したときは程度の大小に関係なくすぐに 修理を依頼してください。



トッププレートの上にのらない。

この機器の上にのりますとガラスが破損し、非常に危険です。 絶対にのらないようお願いします。

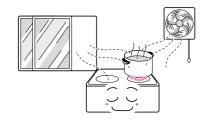


⚠注意



使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。 排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。





調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。





幼児や小さなお子さまには触らせな いように注意する

思わぬ事故の原因になります。



点火操作をしても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押して止の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行うすぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。



使用するバーナーの点火 / 消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれが あります。



点検・お手入れの際は、機器が十分 冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。



トッププレートは取りはずさない トッププレートを取りはずすと、裏面で けがをする原因になります。ガラス裏面 に洗剤・薬剤を付着させた場合変色した り、またキズの原因になります。



不安定な場所での使用禁止

●キャンピングカーや船舶など不安定な 場所で使用しない。

調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。



使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

お願い

この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく 短くなります。

長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- ●各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。 乾電池の液漏れにより、機器をいためる原 因になります。

冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。 強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが 突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどを するおそれがあります。(とくにだし入り豆み そ(赤みそなど)のときは注意してください。)

機器を廃棄する場合は・・・

乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。取り付けたままにしておきますと 思わぬ事故になることがあります。

機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

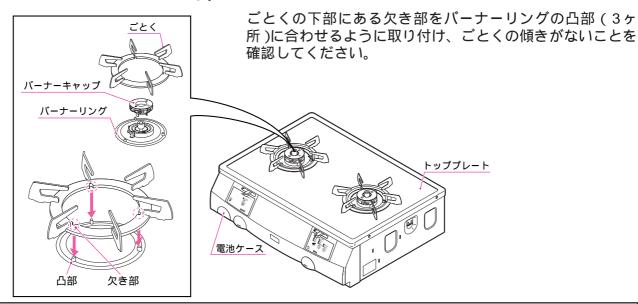
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

機器の組立てと設置

組立てかた

包装を取り除き組立てます。

(テープ類は取りはずしてください。)



バーナーキャップの取り付けかた

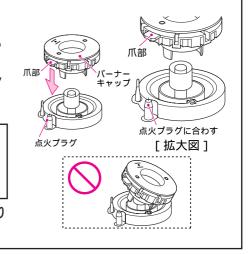
●図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくる ように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。 バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認し てください。

⚠注意

●バーナーキャップを正しく取り付ける。

バーナーキャップを正しく取り付けなかった場合、点火しなかった り炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

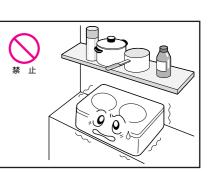
高火力バーナー用(Hマーク有)と標準バーナー用は形が異なりますので注意してください。(9ページ参照)



設置場所について

⚠注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。 機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。
- 強い風の吹き込む場所には設置しない。 点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しくはたらかない原因になり ます。
- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。 湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。



お願い

●樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。 照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

■設置場所の周辺に可燃物(木製の壁やたななど)がある場合。

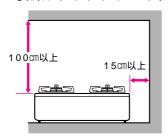
⚠警告

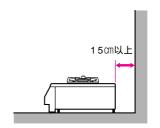
- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災 となるおそれがありますので必ず「防火措置1または2」を行う。
- 高火力バーナー側は壁から離す。

火災のおそれがあります。

防火措置1

● 可燃物(壁・たななど)から離す。 印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。





防火措置2

■防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

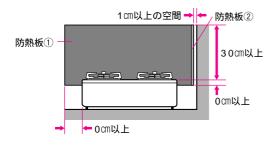
● 壁から | 防火措置1 | の離隔距離がとれない場合は、必ず弊社指定の防熱板(別売品)を取り付けて防火措置を行う。



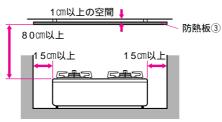
必ず守る

火災のおそれがあります。



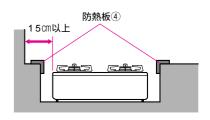


上 面



印の寸法はトッププレート 面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

	別売防熱板の種類(ステンレス製0.5mm)							
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)					
1	LP0105	350	600					
2	LP0106	350	535					
3	LP0107	550	900					
4	LP0108	150	500					

●防熱板は4種類用意しております。 お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの弊社 (別紙サービス網一覧表)に連絡してください。 防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店ま たは、もよりの弊社に相談してください。

機器の組立てと設置

ガス接続について

■ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

ガス接続について

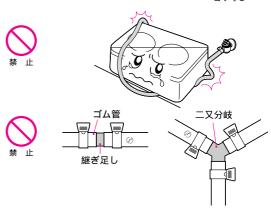
- ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、 JISマークの入っているもの)を使用し、赤い線ま で差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよび ガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。
- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたり しないようにできるだけ短くして機器の下を通した り、機器に触れないように使用する。
- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。
- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管や ビニール管は使用しない。



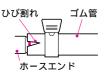












● ゴム管はときどき (約6ケ月程度) 点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。 ガス漏れの原因になります。

使用前の準備

機器のガス栓を全開にする。



乾電池の取り付けかた

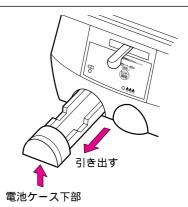
アルカリ乾電池(単1形:1.5 V)を2個使用します。

- アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年がめやすです。(アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。)取り替え時は同等の新しいアルカリ乾電池(単1形:1.5V)を2個同時に取り替えてください。(付属の乾電池は出荷時に納められたもので、自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。)
- 器具栓を開の状態で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は<u>止の状態</u>にしてください。

1

電池ケースを引き出す。

- ●電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。
 - ●電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してく ださい。強く引き出しますと破損の原因になります。
 - ●電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。



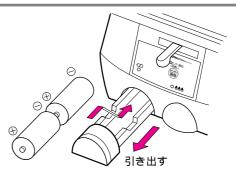
2

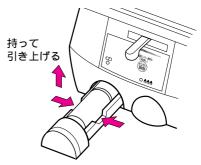
乾電池を取り付ける。

●乾電池2個を、○側を奥方向にして入れてください。

お願い

- ・乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。 点火できなくなります。
- ●乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って(➡(๑)←)引き上げると取り出しが出来ます。





3

電池ケースをセットする。

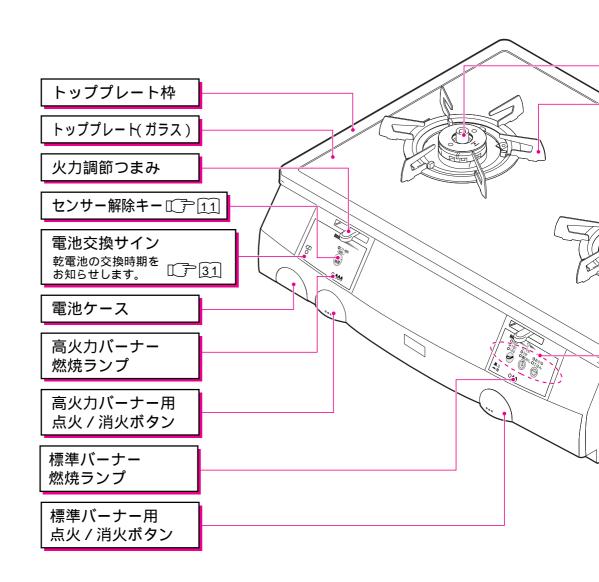
■ 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。



各部のなまえと特長

品名コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左バーナー仕様	右バーナー仕様	左パネル部	右パネル部
LC2214S5SGL	= / #	>>.u°>* u l°	高火力バーナー	標準バーナー	高火力操作部	標準操作部
LC2214S5SGR	ライトグレー	シャンパンゴールド	標準バーナー	高火力バーナー	標準操作部	高火力操作部
LC2214S7DBL	# 5 7 11	# 5711	高火力バーナー	標準バーナー	高火力操作部	標準操作部
LC2214S7DBR	ダークブルー	ダークブルー	標準バーナー	高火力バーナー	標準操作部	高火力操作部

[●]操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずし て使用してください。



『バーナーキャップの形状』

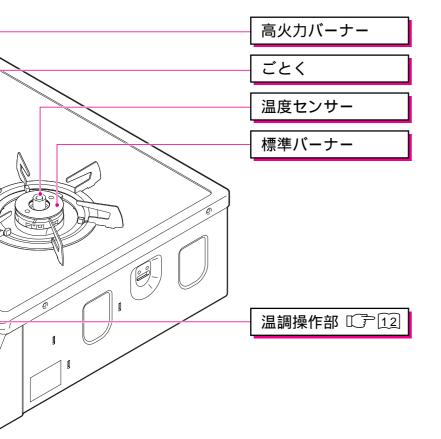
高火力	標準
(H)マーク	

高火力バーナーは、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

各部のなまえと特長

品名コードの末尾がRのタイプについては、高火力バーナー、標準バーナーの点火/消火ボタン、温調操作部、センサー解除キーの位置がイラストとは異なります。

印は交換対応部品です。詳しくは37ページ『アフターサービス』 の交換部品を参照してください。



安全性の追求

立消え安全装置

[] 29

風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

焦げつき自動消火機能

<u> 29</u>

煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめる と自動的に消火する機能です。

消し忘れ消火機能

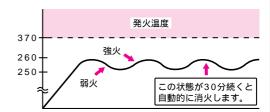
<u> 29</u>

点火後約2時間で自動的に消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的に消火します。

天ぷら油過熱防止機能

m = 29

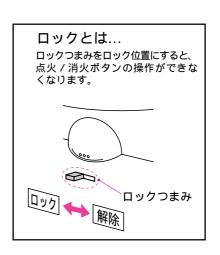
高温調理 炒めもの・焼きものなど)をするときや、 天ぶら油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前 約250℃~260℃)に強 火」弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発 火しないように自動的に温度調節します。 この状態が30分続くと自動的に消火します。



燃焼ランプ(高火力・標準パーナー) 17 着火するとランプでお知らせします。

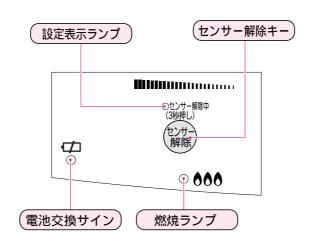
点火/消火ボタン戻し忘れブザー [29]

戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。



各部のなまえと特長(操作パネル)

■高火力バーナー操作部 点着火後に設定できます。



高火力バーナー操作部

センサー解除モード

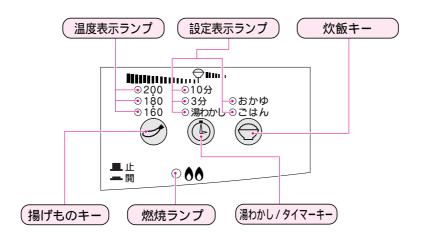
炒めものや、いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理の場合に使用します。



キー3秒押しで設定できます。

揚げものなどの油料理時は使用しないでください。 センサー解除モードは、最大1時間(高温で30分)で自動消火します。

■標準バーナー温調操作部 点着火後に設定できます。



標準バーナー温調操作部

揚げものモード 『ア23

- ●天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。
 - キーで、約、160 "・" 170 "・" 180 "・" 190 "・" 200 "の温度設定ができます。

湯わかしモード/タイマーモード (1) 19・21

- お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくると自動的に消火させたいときに 使用します。
 - (上) キーで各モードを設定できます。

炊飯モード 『 25

- キーで' ごはん "・" おかゆ "を選択できます。
- | 内の数字は参照ページを示しています。

コンロを使用するときの注意

⚠警告



コンロをおおったり、炎をふさがない コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋 を使用すると、不完全燃焼による一酸化 炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の 変色・はく離、機器焼損・変形の原因に なります。





鍋などがトッププレートからはみ出 した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。



市販の補助具(アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など)は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



⚠注意



点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない 衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。



トッププレートに、高温になった土 鍋などを直接のせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。



ごとくをはずして、直接コンロに 鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



鍋の種類に注意して使用する

- ●鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- ●中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。 鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。



点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

つづく

つづき



強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原 因になります。



やかん、鍋などの大きさに合わせ て、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。 31~34ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。

機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。

また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。

お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

弱火のときは炎が見えにくい場合があります。 消し忘れに注意してください。 強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋と ごとくがくっつくことがありますので、鍋を 動かすときは注意してください。

トッププレートに鍋などの調理具をのせた状態ですべらせたりしないでください。 ガラスや鍋にキズが付くばかりでなく、ガラス損傷の原因になります。

コンロを使用するときの注意

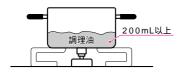
温度センサー付バーナーのため、とくに注意してください。

♠ 警 告



コンロバーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。





温度センサーの上面と鍋底が密着 していないときは使用しない

そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。 焦げつき消火機能が正しくはたらかない

場合があります。





耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器 で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、 火災の原因になります。





⚠注意



温度センサーが上下にスムーズに動 くことを確認する。また、温度セン サーのお手入れはこまめに行う

お手入れ方法は34ページを参照してください。

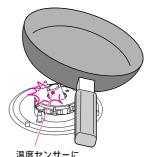
鍋に密着しないと、 温度センサーが正常 に作動しない場合が あります。





温度センサーに 強いショックを 加えたり、キズ をつけない

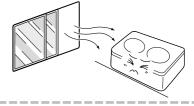
温度センサーが 故障すると、天 ぷら油過熱防止 機能などが正常 に作動しません。



温度センサーに 強いショックを加えない

お願い

温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、 風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。 窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたら ないように配慮して使用してください。



鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)必要です。 とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。

煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、 コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。(29ページ参照)

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

	煮 も の 炒めもの -		温調機能		
鍋などの種類	など		湯わかし ごご19	揚げもの	炊 飯 [
アルミ製の鍋・文化鍋		5 油の量:200mL以上	2 水の量:500mL~2L	油の量:500mL~1L	深めのもの 米の量:1~3合
ホーロー・打ち出し・ ステンレス(厚手)の鍋		5 油の量:200mL以上	2 水の量:500mL~2L	油の量:500mL~1L	4 深めのもの 米の量:1~3合
ステンレス (薄手:鍋底厚み2mm未満)の鍋	3	×	2 水の量:500mL~2L	×	3 深めのもの 米の量:1~3合
無水鍋・多層鍋 (ステンレス厚手鍋)	1	5 油の量:200mL以上	2 水の量:500mL~2L	×	×
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン		5 油の量:200mL以上	×	油の量:500mL~1L	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	1	×	×	×	おかゆのみ可能
やかん	-	-	2 水の量:500mL~2L	-	-

:適しています。 ×:適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

1:途中消火したり、焦げつく場合があります。

2:必ずふたをしてください。

3:焦げつく程度がきつくなります。

4:ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

5:油料理の場合の油の量を示します。

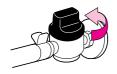
中華鍋について

- ●鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売(ハーマン製)の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。 中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず安全装置がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

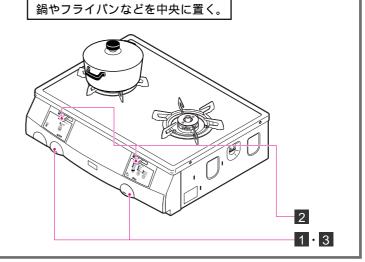
点火・消火のしかた

点火前に コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13~16)をよく読んでから使用してください。

● 点火 / 消火ボタンが 止の状態 で機器 のガス栓を全開にしてください。



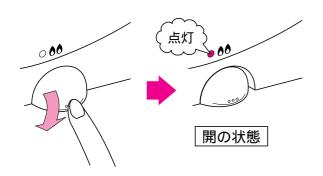
● ロックが解除されていることを 確認してください。 (10ページ参照)



1

点火

● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが 点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火 / 消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間 スパークします。

万一点火しないときは、点火 / 消火ボタンを押し 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待っ てから、再度点火してください。

● 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火 側に動きます。

高火力バーナーは安全のため、火力を少し弱くして点 火するようになっています。つまみが強火側にある 場合は弱火側の方向へ動きます。

調理するときのコツ

炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合

● 1分程度予熱をしてください。 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能が はたらいて弱火になったり消火する場合があります。



きんぴらごぼう・インスタント焼 きそばなどをする場合

●水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて(焦げつきと判断)消火することがあります。このようなときは高火力バーナーのセンサー解除モード(11ページ参照)を使用してください。

カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- ▶口ミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。 (焦げつきの程度がきつくなる場合があります。)
- ●水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- ●沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

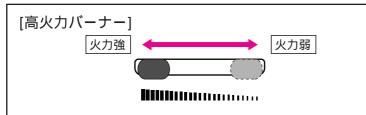
揚げものをする場合

● 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。 再度点火するか「揚げもの」モード(23ページ参照)を使用してください。

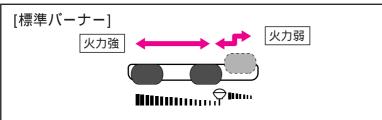


2 火力調節

- ◆火力調節つまみを左右に動かして調節する。
- ●コンロ使用中、センサー温度が高くなると自動的に大火、小火を繰り返し、温度を保つ機能(通常時約250、センサー解除モード時約300)が作動します。



- 火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ 動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- ●強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

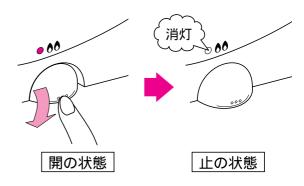


●火力調節つまみを右方向へ動かすと炊飯(○)の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上に上げてから右方向へ動かしてください。

はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。

3 消火

● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



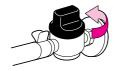
●消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼 ランプが点灯していても、火がついていな いことがあります。そのときはブザー音 『ピー』と燃焼ランプ2回点滅 10回繰り返し) でお知らせし、消灯します。

湯わかしモード

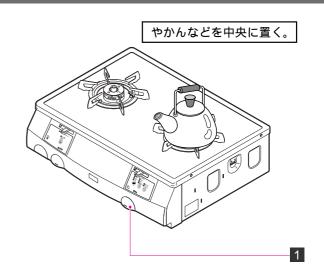
標準バーナー

点火前に コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13~16)をよく読んでから使用してください。

●点火/消火ボタンが 止の状態 で機器 のガス栓を全開にしてください。

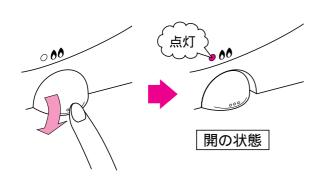


● ロックが解除されていることを確認してください。 (10ページ参照)



1 点火

● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



●パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの 点灯と着火を確認してから手を離してください。 詳しくは17ページを参照してください。

2 湯わかしモード

● 湯わかし / タイマーキーを押し、湯わかし 設定する。

1度押す毎に

「湯わかし」⇒ 3分」⇒ 10分」⇒解除

易わかし / タイマーキー

と設定表示ランプ(点灯)と ともに切り替わります。

●着火後すぐに押してください。 お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押 すと、弱火になるまで時間を要する場合があ ります。

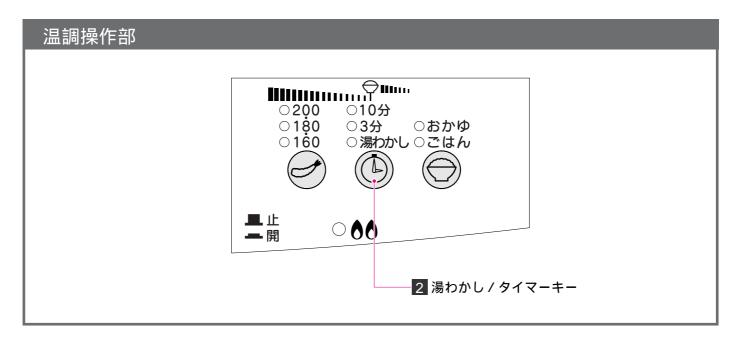
湯わかし設定を解除したい場合は、湯わかし/タイマーキーを3度押すと設定表示ランプが消え、湯わかしモードが解除され通常コンロに戻ります。

湯わかし設定を解除しても消火しません。

●湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。

ふきこぼれによるやけどにご注意ください。

- ・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
- ・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
- ・水量は500mL~2Lが適切です。
 - 大きさに応じた水量にしてください。
 - 多すぎるとふきこぼれる場合がありますので注意してください。
- ・底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- ●火力はやかんや鍋の大きさに応じた"火力"にしてください。弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。
- ●お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。



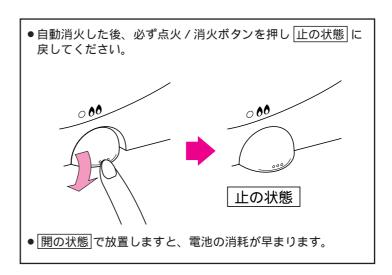
湯わかし(5分保温)

● お湯がわくとブザー音『ピピピッ』 でお知らせし、自動的に弱火になり保 温します。



5分保温終了(自動消火)

●5分保温が終了するとブザー音『ピー』で お知らせし、自動消火するとともに、燃 焼ランプと設定表示ランプが消灯します。 (終了2分前から設定表示ランプが点滅し ます。)

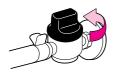


タイマーモード

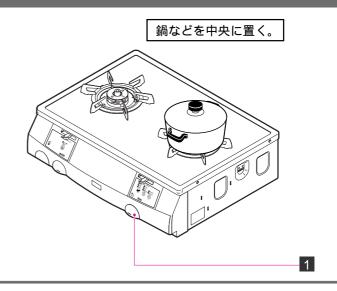
標準バーナー

点火前に コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13~16)をよく読んでから使用してください。

●点火/消火ボタンが 止の状態 で機器 のガス栓を全開にしてください。

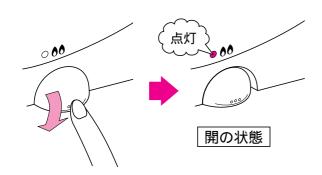


● ロックが解除されていることを確認してください。 (10ページ参照)



1 点火

● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



●パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの 点灯と着火を確認してから手を離してください。 詳しくは17ページを参照してください。

2 タイマー設定

●湯わかし / タイマーキーを押し、タイマー 時間を設定する。



1度押す毎に

「湯わかし」⇒「3分」⇒「10分」⇒ 解除

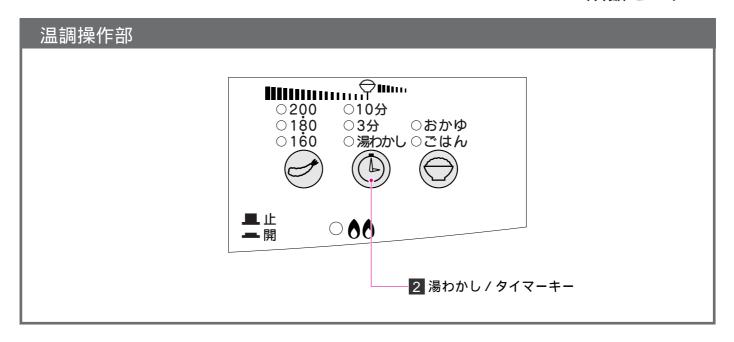
と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

- 設定したタイマー完了の約2分前から終了まで、タイマー設定表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー完了の約1分前に、ブザー音 『ピピピッ』でお知らせします。
- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、 押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマーモード中に他のモードのキーを押す と、そのモードに切り替わるため注意してくだ さい。

タイマー設定を解除したい場合は、湯わかし/タイマーキーを1度または2度押すと設定表示ランプが消え、タイマーモードが解除され通常コンロに戻ります。

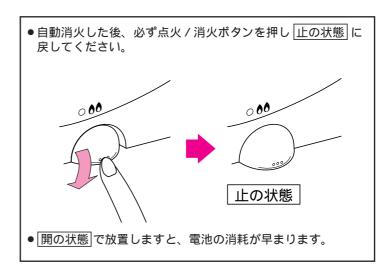
タイマー設定を解除しても消火しません。

炊飯モード



自動消火

● タイマー設定時間になるとブザー音『ピー』 でお知らせし、自動消火するとともに、燃 焼ランプと設定表示ランプが消灯します。

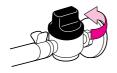


揚げものモード

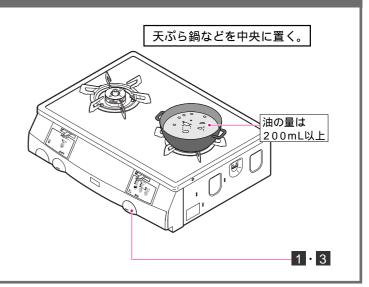
標準バーナー

点火前に コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13~16)をよく読んでから使用してください。

●点火/消火ボタンが 止の状態 で機器 のガス栓を全開にしてください。

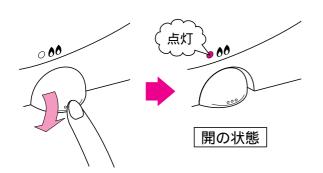


● ロックが解除されていることを確認してください。 (10ページ参照)



1 点火

● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



●パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの 点灯と着火を確認してから手を離してください。 詳しくは17ページを参照してください。

2 揚げものモード

●揚げものキーを押し、温度設定する。

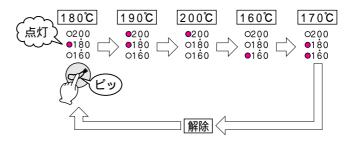


1度押す毎に、

「180 4 190 4 200 4 160 4 170 余解除

と温度表示ランプ(点灯)とともに切り替わり、 点灯したところの温度に設定されます。

190 は、「180」と 200 がともに点灯で示します。 170 は、「160」と 180 がともに点灯で示します。

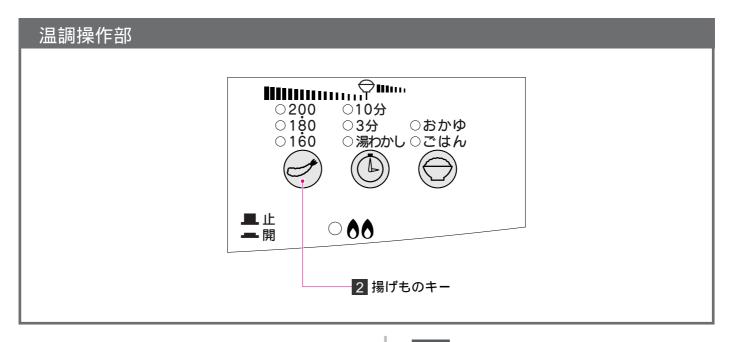


コツとご注意

適切な鍋と油量

- ●鍋の直径は18~24cm位が適当です。
- ●油量は1L位が適当です。 鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温 度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくな ったりすることがあります。

とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。 その場合は温度設定を高めにして調理してください。



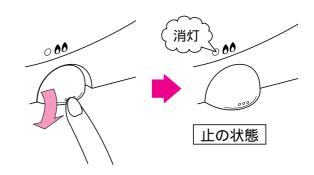
揚げものモード設定を解除したい場合は、揚げもの キーを何度が押すと温度表示ランプが消え、揚げも のモード設定が解除され通常コンロに戻ります。 揚げものモード設定を解除しても消火しません。

- 設定した温度になるとブザー音 『ピピピッ』でお 知らせします。
- 自動的に"強火"<

 で繰り返し、設定した温度に油の温度を保ちます。
- ●途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを 押してお好みの温度に合わせてください。
- ●機器が自動的に温度調節をするとき"弱火"
 "強火"に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますが異常ではありません。

3 消火

● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



火力は全開で

●機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

温度設定

- ●着火したらすぐに温度設定をしてください。 また、低温設定のものから先に調理してください。
- ●油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされる と設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- ●『ピピピッ』となったら早めに調理物を入れてください。
- ●設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

温度設定のめやす

160	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら(し そ・のりなど) ドーナツ、フリッター
180	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもち揚げ

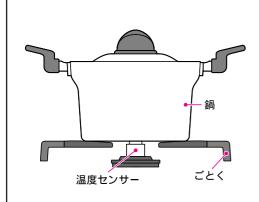
炊飯モード

標準バーナー

下準備

鍋のセット

●水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

● 鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

別売の炊飯専用釜がございます。

お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの弊社に連絡 してください。

● 鍋は金属製で厚手の深鍋(鍋径18cm以上)を使用してください。 ガラス鍋や土鍋では自動で炊けません。

お米の準備

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

「とぐ、洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

お米が入っている袋に記載してある内容(方法、手順)を確認してから炊飯してください。

洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分(古米や麦ごはん、冬場は60分)程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや焦げの原因になります。

(一度水に浸したお米は砕けやすくなります。)

炊飯量と炊きあがりまでの時間(めやす)

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1~3合	約20分+むらし約10分
おかゆ	0.5~1合	約45分

炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1L

水の量は好みに合わせ加減してくだ さい。

- ●炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしの量を含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
- ●おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードはお米から " おかゆ " をつくる機能です。 ごはんから " おかゆ " をつくる場合は下記を参考にしてください。

~ ごはんからのおかゆの炊きかた~

2人分(茶わん約2杯分:300g)の例

- 1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- 2.鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ"強火"で炊く。
- 3.煮たったらアクをとり、"弱火"で10~15分炊く。
- 4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。
- " ごはん""おかゆ"とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。 好みに応じて工夫してください。

炊飯途中で消火した場合について

●炊飯モード(自動)の流れ(火力の強さと時間)は下記の通りです。 炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。 手動で炊飯する場合は、下記の流れを参考にして行ってください。

IIIII

	火 力	所要時間	
1	中火(" 🔷 " の火力)	2~4分	
2	弱火(右(・)側の火力)	5~6分	お米に吸水させる
3	中火(" 🔷 " の火力)	水分がなくなるまで	
4	弱火(右(・)側の火力)	2分間	
(5)	中火 (" 🔷 " の火力)	1分程度	
6	自動消火		

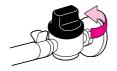
所要時間は水温・炊飯量などによって変わります。あくまでも目安としてください。 上記流れを参考にして手動で炊飯した場合でもうまく炊けない場合がありますので、 ご了承ください。

炊飯モード

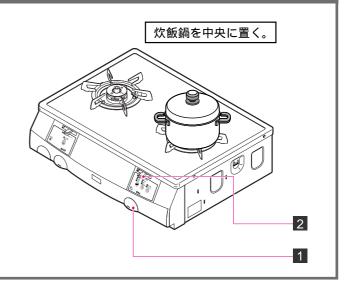
標準バーナー

点火前に コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P13~16)をよく読んでから使用してください。

● 点火 / 消火ボタンが 止の状態 で機器 のガス栓を全開にしてください。



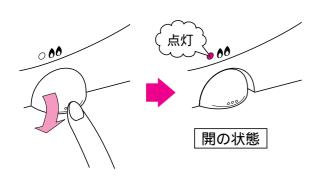
● ロックが解除されていることを確認してください。 (10ページ参照)



1 点火

点火前に必ず 下準備 (25ページ参照) を行ってください。

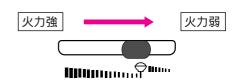
● 点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



●パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが 点灯し、着火を確認してから手を離してください。 詳しくは17ページを参照してください。

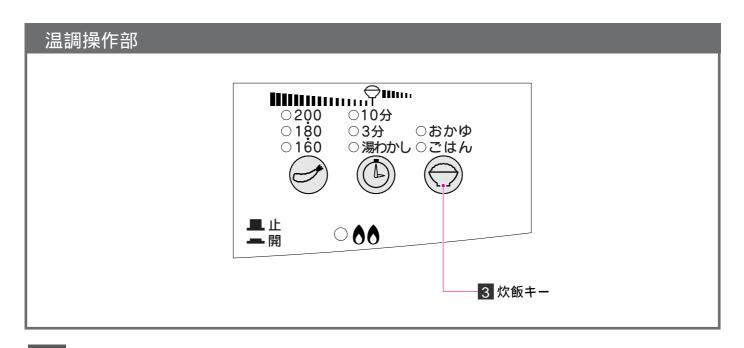
2 火力調節

●火力調節つまみを 炊飯 の位置に合わす。



火力調節つまみをゆっくり右方向へ動か し、" → "の位置に合わす。

- ●" ○ "の位置で軽く止まります。
- ●火力調節つまみを右方向 左方向へ動かしても、" "の位置では止まりません。
- 火力調節つまみを" "位置にしないと、 うまく炊けない場合があります。



3 炊飯モード

●炊飯キーを押し、" ごはん " か " おかゆ "を選択する。



1度押す毎に

炊飯モード設定を解除したい場合は、炊飯キーを何度が押すと設定表示ランプが消え、炊飯モード設定が解除され通常コンロに戻ります。 炊飯モード設定を解除しても消火しません。

- ●着火および火力調節後すぐに押してください。
- ◆次のようなことを行うと、うまく炊けない場合があります。
 - ・設定した後に再度炊飯キーを押す。
 - ・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開ける。

炊飯終了前のお知らせ

ごはん むらし終了2分前から終了まで設定表示ランプが点滅して お知らせします。

おかゆ 終了2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。



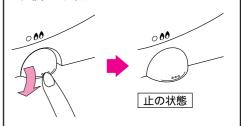
炊飯終了

ごはん

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。(設定表示ランプは消えません) その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音『ピー』でお知らせし、"ごはん"設定表示ランプが消灯します。 設定表示ランプ消灯前に点火/消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』 でお知らせし、"おかゆ"設定表示ランプが消灯します。 ●" ごはん ** おかゆ "の表示ランプ消灯後、 必ず点火 / 消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗 が早まります。

2 安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

安全機能のはたらき

立消え安全装置

●風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。ブザー音『ピー』と、燃焼ランプが2回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消火します。

焦げつき消火

●焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消火します。

センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(30ページ参照)

天ぷら油過熱防止

● 約250℃で強火、弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると自動的にガスを止め、ブザー音 『ピー』と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消火します。

センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(30ページ参照)

コンロ消し忘れ消火機能

● 点火後一定時間経過すると、自動的にガスを止め、ブザー音『ピー』と燃焼ランプ4回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、 消火します。

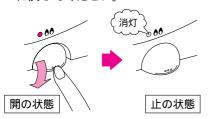
高火力バーナー:約2時間(センサー解除モード時は、約1時間)

(高温状態で温度変化のないときは約30分)

標準バーナー:約2時間(高温状態で温度変化のないときは約30分)

安全機能がはたらいたとき

●点火/消火ボタンを押し止の状態 に戻してください。



● 開の状態 で放置しますと、電池の 消耗が早まります。 点火/消火ボタン戻し忘れブザー

●戻し忘れた場合は安全 機能がはたらいてから 約1時間の間、5分お きにブザー音『ピー』 でお知らせします。 ただし、他のバーナー を使用中は、ブザー音 は鳴りません。



⚠注意

●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。

やけどやけがの原因になります。

立消え安全装置について

- 風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。 (完全にガスが止まるまで数秒かかります。)
- 再度点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 (点火不良の原因になります。)

(例)標準バーナー

後方から見た図



揚げもの調理時の注意

⚠警告

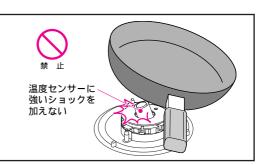
● 揚げもの調理するときは200mL (コップ1杯)以上の油で使用する。 油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず発火する場合があります。



温度センサーの注意

▲注意

- ●強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにし、水分をふき取る。
- ●センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。 温度センサーが正常に作動しない場合があります。



焦げつき消火機能について

- ●焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため、焦げつき程度がきつくなります。
- ●弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

こんな調理は高火力バーナーのセンサー解除モードを使用してください。(11ページ参照)

- ・炒めものや、いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理
- ・中華鍋やフライパンを、煙が出るまで予熱する場合

(高火力バーナーは安全のため、温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。)

●高火力バーナー点火後、センサー解除キー3秒押しで設定できます。 連続使用可能時間は約1時間です。(高温状態で温度変化のないときは30分) センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、 消火したりすることがあります。

⚠警告

●センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

焦げつき自動消火機能もはたらきません。

点検・お手入れ 機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。 けがをしないよう手袋などをして行ってください。

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- ●やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。
- お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- ●使用直後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- ●はずした部品は、『お手入れ(点検・お手入れ後の取り付け方法)』(33~34ページ)を参照して取り付けてください。
- ●点検・お手入れ後は、機器にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。

点 検

各部品の取り付けは?

- ●バーナーキャップ・ごとくなど正しく取り 付けられていますか。
 - 【〉正しく取り付けてください。

33~34

バーナーキャップは?

● 炎口が目づまり していませんか? このイラストは バーナーキャッ プの裏面です。



●傾いたり浮いたりして いませんか?





【◇お手入れのしかたを参照してください。

[] 34

ゴム管は?

ひび割れたり、 接続部がゆるん でいませんか。



【 新しいゴム管と交換してください。

乾電池は?

《乾電池の交換めやすはおよそ1年です。》

使用時、電池が消耗してくると、予告として ブザー音『ピー』がなり、電池交換サインが点 滅します。使用することはできますが、早め に新しいアルカリ乾電池(単1形2個)と交換し てください。 電池交換サイン



●さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

【 〉乾電池の取り付けかたを参照してください。

[8]

温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は?

■温度センサーは、軽い力で上下にスムーズに動 きますか?

> ↑温度センサーが 上下に動く 温度センサー ~

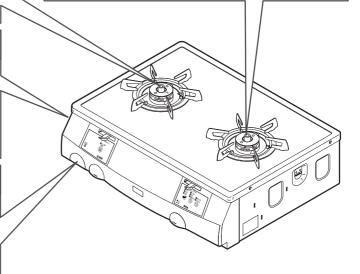
煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。 動かないときは点検が必要です。お買い求めの販 売店または、もよりの弊社に連絡してください。

●温度センサー頭部が 汚れていませんか?



- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴 がついていませんか?
 - ➡️お手入れのしかたを参照してください。





お手入れ

使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れが落ちにくくなります。 とくに煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお 手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。 汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。 ごとくは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

● シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の 変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。



トッププレート(トッププレート枠含む)

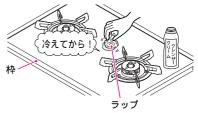
- ●トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- ●表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取った後、 乾いた布で再度ふき取ってください。

表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。 ご使用のたびにこまめにおふき取りください。

とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

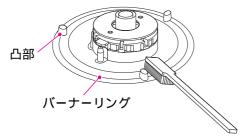
● ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、丸めたラップに クリームクレンザーをつけてこすってください。汚れがとれたらスポ ンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。

バーナーリング・バーナー本体の塗装のはがれ、色が薄くなる、光 沢がなくなるなどの原因となりますので、バーナーリング・バーナ ー本体にはクリームクレンザーがかからないように気をつけてふき 取ってください。

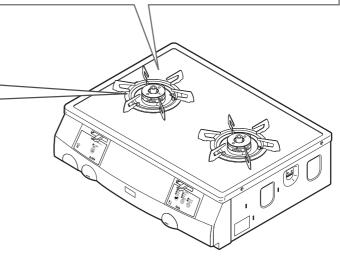


バーナーリング・バーナー本体

●台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで 汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふ き取ってください。



凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れ してください。



お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリング・バーナー 本体にキズをつけるので、使わないでください。
- ●漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリング・バーナー本体や枠の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。 色ムラの原因になります。
- トッププレートは、機器本体にネジで固定されています。修理技術者以外の人は、取りはずさないでください。



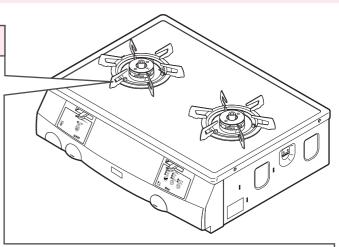
点検・お手入れ 機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。 けがをしないよう手袋などをして行ってください。

お 手 入 れ (点検・お手入れ後の取り付け方法)

ごとく

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚 れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取っ てください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロ ンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、 乾いた布で十分水気をふき取ってください。

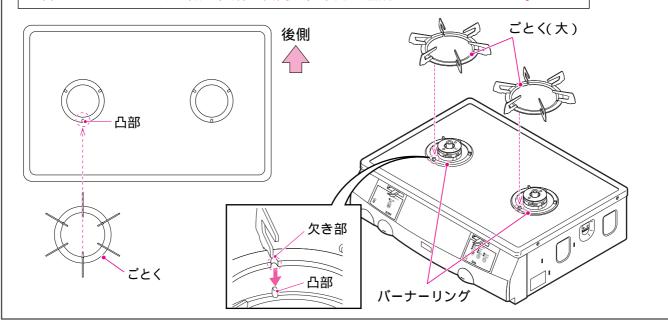


■お手入れ後の取り付け方法

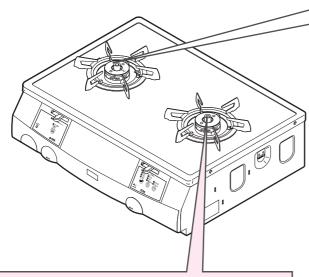
バーナーキャップを正しく取り付けた後、ごとくを取り付けてください。 ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾き がないことを確認してください。

⚠注意

●ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。 合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。

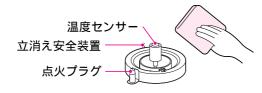


お 手 入 れ (点検・お手入れ後の取り付け方法)



温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

●煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。(洗剤などは使用しない。)



お願い

●汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形 させないようにしてください。 故障の原因となります。

機器表面・操作部

●乾いた布でよくふく。

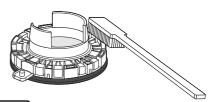
汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布で ふき取ってください。

その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

シャンパンゴールドタイプは、点火/消火ボタンなどの樹脂部には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナーキャップ

- ●表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして 裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- ●煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



⚠注意

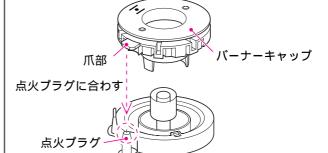
●バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。



水分が残ったまま取り付けると、点火不 _{必ず守る} 良や不完全燃焼になります。

お願い

- ●強くこすったり、あてたりしないでください。キズ、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。
- ■バーナーキャップの取り付けかた 図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。 バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

●バーナーキャップを正しく取り付ける。

バーナーキャップを正しく取り付けなかった場合、 点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や 部品が焼損、変形するおそれがあります。

点検・お手入れ、他

3 故障かな?と思ったら

- ●故障かな?と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。 まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原 因	参 照 ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	 機器のガス栓が全開になっていますか? ゴム管が折れていませんか? 乾電池が消耗していませんか? バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? 点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか? 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか? (数秒間押しましたか?) 点火/消火ボタンがロックされていませんか? 	17 7 31 31 31 31 17
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。	3 7·31 29 34
	●バーナーに風があたっていませんか?●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか?●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか?	29 29 29
消火しやすい。 使用中火が消える。	 ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか? ●温度センサーが汚れていませんか? ●鍋を正しくのせていますか? ●火をつけてから約2時間(高温で30分)以上たっていませんか? ●センサー解除モードで火をつけてから約1時間(高温で30分)以上たっていませんか? ●鍋底が凸凹していませんか? 	29 31 15 29 29
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか?	31 31

◆次のような現象は故障ではありません

● パチパチとすべての点火装置で音が する。	4	同時点火方式となっていますので、1 ヶ所の点火操作ですべての装置が「パ チパチ」とスパークします。
● 点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収 縮して起こる音です。
●消火時「ポン」と音がする。	4>	火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに 消火しない。	4	バーナー内部に残ったガスが燃焼して いるためで異常ではありません。
● 燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	4	火力によってはバーナー内部で音が鳴る 場合がありますが異常ではありません。
● 大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	4>	バーナー内のガスが一度に出されるため で異常ではありません。
● ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	4	ごとくのツメの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが 異常ではありません。
● 大火・小火になるとき「カチッ」と音が なる。	4	ガス量切り替えするときの音で異常ではあ りません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの 販売店または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

お知らせ表示

●機器の安全装置(29ページ)がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると 同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプが点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧 《ブザー音『ピー』でお知らせ報知します。》

お知らせ表示 燃焼ランプ	部 位	原 因	処置方法
1回点滅	全バーナー	バーナー不着火 (点火に失敗したとき)	
2回点滅	全バーナー	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	点火 / 消火ボタンを 止の状態
3回点滅	全バーナー	焦げつきや異常高温になったとき	│ に戻す。 │ 続けてお使いになるときは、│
4回点滅	全バーナー	消し忘れ消火機能作動	再度点火してください。
消 灯	標準バーナー	タイマー設定時間が終了したとき	
電池交換サイン点滅	乾電池	電池が消耗してきたとき	点火/消火ボタンを止の状態に戻す。 電池を交換してください (アルカリ乾電池:単1形2個)

燃焼ランプおよびタイマー表示部の点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。 上記以外の表示が出た場合。

⇒ 点検が必要です。点火 / 消火ボタンを 止の状態 に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの弊社に 連絡してください。

点検・お手入れ、他

3 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- ●35~36ページの『故障かな?と思ったら』を見て、もう一度確認してください。
- ●確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、ガス事業者または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)に連絡してください。なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。
 - 1. 品名コード(機器前面パネルに貼付のシールを参照してください。) 3. 故障または異常の内容(できるだけ詳しく) (例)LC2214S5SGL
 - 2. 型式名(機器右側面に貼付の銘板を参照してください。) 4. ご住所・お名前・電話番号・道順(できるだけ詳しく) (例)LC2214L

転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)および L P ガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。 この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保 証書

取扱説明書の42ページが保証書になっています。

- ●保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を 紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- ●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)に相談してください。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。

補修用性能部品の保有期間

■この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品(お客さまにて取り替え可能な部品)

●下記の部品(有償)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。 お買い求めの販売店または、0120-38-8180(電話料金無料)にお問い合わせください。 いたんできたら、早めに交換してください。

交 換 部 品	形状	現金標準価格:税込	部品コード
ごとく(大) (高火力・標準バーナー用)		¥ 1,575 (本体価格 ¥ 1,500)	DW0X120668101
バーナーキャップ(大) (高火力バーナー用)		¥ 1,575 (本体価格 ¥ 1,500)	DW1L320031013
バーナーキャップ(大) (標準バーナー用)		¥ 1,575 (本体価格 ¥ 1,500)	DW0X320287108

(2007年7月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。) 上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、0120-38-8180にお問い合わせください。

乾電池は電気店などでお買い求めください。

形状のイラストは、参考として記載しております。詳しくは9~10ページの『各部のなまえと特長』を参照してください。

点検・お手入れ、他

3 仕様

仕 様

品			名		ガステーブル							
品	名 コ - ド			LC2214S5SGL	2214S5SGL LC2214S7DBL LC2214S5SG							
前	面パ	ネ	ル	シャンパンゴールド	ダークブルー	シャンパンゴールド	ダークブルー					
トッ	ププレ-	– ト1	壮様	ライトグレー	ダークブルー	ライトグレー	ダークブルー					
型	式		名	LC22	214L	LC2	214R					
点	火	方	式		連 続 ス パ ー ク 点 火 方 式							
安	全	装	置	・天ぷら油過熱 ・焦げつき消火 ・コンロ消し忘れ消	・立消え安全装置 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・コンロ消し忘れ消火機能(約2時間・約30分) ・コンロ消し忘れ消火機能(約1時間・約30分)(高火力パーナーのセンサー解除モード							
外	形	寸	法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm								
質	量	(本	体)	10kg								
付	属		品	● 取扱説明書(保証書付)● アルカリ乾電池(単1形1.5 V:2個)● サービス網一覧表								

/±	田 ギ フ	1時間当	áりのガス消費量 kW	I		
使 #		個別ガス	ガス接続			
グ	ループ	高火力バーナー	標準バーナー	ガス消費量		
	13 A	4.20 (3,610kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	6.63 (5,700kcal/h)		
	12 A	3.90 (3,350kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	6.28 (5,400kcal/h)		
都	6 A	3.55 (3,050kcal/h)	2.56 (2,200kcal/h)	5.71 (4,900kcal/h)		
市	L1 (6B,6C,7C)	3.55 (3,050kcal/h)	2.56 (2,200kcal/h)	5.71 (4,900kcal/h)	9.5 m m	
ス	5 C	3.55 (3,050kcal/h)	2.56 (2,200kcal/h)	5.71 (4,900kcal/h)	ガス用ゴム管	
用	L2 (5A,5AN,5B	2.97 (2,550kcal/h)	2.03 (1,750kcal/h)	4.67 (4,000kcal/h)		
	L3 (4A,4B,4C)	3.08 (2,650kcal/h)	2.03 (1,750kcal/h)	4.76 (4,100kcal/h)		
L F	ガス用	4.20 (0.301kg/h)	2.97 (0.213kg/h)	6.51 (0.467kg/h)		

本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

点検・お手入れ、他

メ モ

点検・お手入れ、他

点検・お手入れ、他

3 保証書

品 名 ガステーブル

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

<無料修理規定>

- 1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理致します。
- 2.保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 3.ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 4. ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
- 5. 本書は日本国内においてのみ有効です。 (This warranty is valid only in Japan.)
- 6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 7. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 住宅用途以外(業務用:喫茶店、飲食店など)でご使用になられた場合による故障および損傷。
 - (ロ) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
 - (ハ) 工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
 - (二) お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ホ) 建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計 仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
 - (へ) 適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ト) ガスの供給事情による故障および損傷。
 - (チ) 指定規格以外のガス(ガスグループ)および電気(指定外の電池含む)で使用された場合。
 - (リ) 火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
 - (ヌ) 海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
 - (ル) ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
 - (ヲ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - (ワ) 熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
 - (カ) 本書の提示がない場合。
 - (ヨ) 本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お	 客	 様	お 名 前			TEL	
	<u> </u>	12K	ご 住 所〒				
保	証 期	間	お買い上げ	年	月	日から1年間	
販	 売	 店	店名			TEL	
l ^{NX}	元	卢	住 所 〒				

保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご 了承ください。

この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律 上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、も よりの弊社にお問い合わせください。

保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社 // 一 7 二

〒554-0023

大阪市此花区春日出南3丁目2-10

TEL 06 (4804) 8600

年	月	日	修	理	記	録	(修	理	内	容)	サービス員⑪



長年ご使用のガス機器の点検をぜひ!

- ときどきガスくさい。
- ●焦げくさい臭いがする。
- ●スイッチやボタンの操作が不確実。
- ●点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、 必ず販売店に点検・修理を相談してください。

株式会社//一ブラ

本社 〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10 TEL 06(4804)8600

アフターサービスについての お問い合わせは

(修理受付センター)

サービスはハイハーマン

電話料金 0120-38-8180

● 受付時間 / 24時間サービス受付

商品についてのお問い合わせは

お客様センター

206-4804-8614

● 受付時間 / 平日、土曜日9:00~18:00 (日・祝日・弊社指定休日は除く)